MANUAL DE INSTRUÇÃO E OPERAÇÃO

FORNOS COMBINADOS

PRÁTICA
TECHNICOOK

ÍNDICE

01. TERMO DE GARANTIA 05
01.1 Prazo e Detalhamento 05
01.2 Razões de Exclusão da Garantia 06
01.3 Observações e Recomendações 07

02. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA 09
02.1 Recomendações de Utilização 09
02.2 Recomendações de Higienização 10
02.3 Recomendações de Instalação 11
02.4 Recomendações Gerais 12

0.3 OPERAÇÃO DO FORNO COMBINADO 14
03.1 Painel de Comando 14
03.2 Função Forno Combinado 15
03.3 Recomendações gerais 16

04. HIGIENIZAÇÃO 17
04.1 Cuidados Gerais 17
04.2 Cuidados Periódicos 18

01. TERMO DE GARANTIA

01.1 Prazo e Detalhamento

a) Os equipamentos Prática têm garantia legal de 3 (três) meses e garantia contratual de 9 (nove) meses, totalizando, um (1) ano, a partir da data de emissão da nota fiscal de venda, exclusivamente para o primeiro comprador. Se por quaisquer motivos, a Nota Fiscal não seja localizada, prevalece como data para início da garantia a data de fabricação do equipamento, constante na etiqueta indicativa.

b) Independente da instalação efetiva ou o período de utilização do equipamento o período de garantia é iniciado de acordo com a data da emissão da Nota Fisca de venda.

c) Para instalação e entrega técnica dos equipamentos a Prática Produtos disponibilizará, sem custos ao cliente, uma visita única de um técnico autorizado e/ou próprio. No caso de necessidade de nova(s) visita(s) para finalização da instalação/entrega técnica, em função de não disposição dos pontos prediais sejam eles elétricos, de gás, hidráulicos ou de exaustão, serão de responsabilidade do cliente.

d) A Prática Produtos conta com uma extensa e qualificada Rede de Serviços Autorizados Prática – SAP. No entanto, se na cidade de instalação do equipamento ainda não houver um técnico autorizado, será acionado o serviço mais próximo e o deslocamento e outras despesas serão de responsabilidade do cliente.

e) Para a instalação dos equipamentos o cliente deverá providenciar todos os pontos prediais (água, luz, gás, terra e exaustão) descritos no croqui de instalação. Também deverá cuidar do deslocamento do equipamento até o local exato da instalação.

f) Alguns equipamentos Prática são considerados como portáteis, como os fornos Miniconv VP e SV e o Moinho MF80. Nesses casos, o deslocamento para a manutenção é de responsabilidade do cliente.O valor do deslocamento deve ser combinado com o SAP, ou o cliente tem a opção de levar o equipamento ao serviço autorizado.

g) A garantia somente cobrirá falhas originadas por matéria-prima, componentes ou fabricação.

h) A aplicação da garantia se dará através de manutenções, regulagens ou troca de peças defeituosas. As peças substituídas serão de propriedade da Prática, como objeto de análise.

i) Ocorrências em garantia não justificarão o aumento do prazo de garantia, troca do equipamento ou qualquer outro tipo de pleito.

01.2 Razões de Exclusão da Garantia

a) Danos oriundos de transporte. O cliente deverá inspecionar a entrega do equipamento e acionar a transportadora no caso de irregularidades. Na instalação, o técnico deverá encontrar o equipamento em sua embalagem original, totalmente preservada.

b) Irregularidades na instalação predial.

c) Uso ou instalação em desacordo com o Manual de Instalação e Operação que acompanham o produto.

d) A não observação a detalhes de instalação, em desacordo com o Manual de instalação, como: chão desnivelado, instalação do forno ao lado de equipamentos que exalam gordura, calor ou partículas solida em suspensão, falta de circulação de ar, etc.

e) Danos e falhas decorrentes da não execução de limpeza do equipamento ou limpeza feita inadequadamente, danificando componentes, como: jogar água dentro do painel elétrico, etc.
f) Mudança das condições originais de instalação, como: distribuição elétrica, distribuição de gás, local de instalação, etc, executadas por técnicos não autorizados.
g) Uso de produtos agressivos ou abrasivos, impróprios para a limpeza, que possam manchar, desgastar, riscar ou danificar acessórios ou componentes do equipamento.

h) Danos e falhas operacionais decorrentes de água com grande teor de cálcio, gás de baixa qualidade ou fornecimento de energia elétrica com oscilação de voltagem ou ruídos/interferência na linha de alimentação.

i) Ocorrências oriundas de descargas elétricas decorrentes da ação da natureza ou picos de fornecimento originados de geradores ou companhias de fornecimento.

j) Danos no equipamento ou seus acessórios, como: sensores de núcleo, placas eletrônicas, teclados e outros, em consequência de acidentes, maus tratos, operação incorreta, manuseio inadequado ou uso em desacordo com o manual de instalação e operação que acompanha o produto.

k) Tentativas de reparo por terceiros não autorizados, ou por utilização de peças e componentes não originais, independentemente dos danos ou defeitos terem sido provocados por este fato.

l) Componentes de consumo e desgaste, como luzes, vedações, correias, rolamentos, correntes, conjunto de lonas, etc., bem como, vidros e plásticos estão excluídos da garantia.

m) Falhas decorrentes de redes hidráulicas ou de gás pressurizados ou com dimensionamento inadequado, provocando a oscilação de pressão imprópria para o bom funcionamento do equipamento.

01.3 Observações e Recomendações:

a) Oriente os operadores dos equipamentos, tendo como base o manual de instruções e operações do equipamento.

b) Certifique-se de que as instalações hidráulica, elétrica, gás e exaustão sejam feitas por empresa ou técnico capacitado.
c) Antes de acionar a Assistência técnica, no manual constam algumas ocorrências que podem ser sanadas sem a interferência de um técnico.

d) O desgaste natural do equipamento não esta coberto pela garantia. Para garantir a produtividade e um melhor prazo de vida útil de seu equipamento, é fundamental a higienização diária de seu equipamento e sugerido que se faça um contrato de manutenção preventiva.

e) Para acionar a assistência técnica e mesmo para qualquer reclamação, comentário ou sugestão sobre os reparos prestados pelas Assistências Autorizadas, durante horário comercial, no nosso serviço de atendimento ao consumidor: 35 3449 1200 – Opção 3

IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO
(preencha para facilitar as chamadas técnicas)

MODELO:.....

VOLTAGEM:.....

NÚMERO SÉRIE:.....

REVENDEDOR:.....

NÚMERO DA NOTA FISCAL:.....

DATA COMPRA :.....

02. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

02.1 Recomendações de Utilização

a) Operação do forno: Somente deve operar o forno vestido com luvas de proteção térmica e avental que proteja do derramamento do conteúdo das bandejas.

b) Utilização do painel: O painel deve ser operado somente com os dedos, a utilização de qualquer instrumento pode danificar o equipamento e pôr em risco a segurança do operador.

c) Sensor de núcleo: Use proteção térmica nas mãos para manipular a sonda de núcleo, pois há risco de queimaduras. Não pendure a sonda para o lado de fora da porta, isto pode danificar o cabo do sensor.

d) GNs com alças: O uso de GNs com alças requer cuidados especiais, este tipo de GN pode enroscar nas guias do forno. Recomendamos sempre máxima atenção ao manusear estes acessórios e somente utlizá-los em guias abaixo de 1,6 metros.

e) CUIDADO: Para evitar queimaduras, não use recipientes carregados com líquidos ou produtos de cozinha que se tornem líquidos por aquecimento em níveis superiores aos que podem ser facilmente observados. **O adesivo (conforme figura ao lado) vem anexo junto ao manual e deve ser inserido na parte frontal no ato da instalação do equipamento, em uma altura mínima de 1,60m acima do piso.**

f) Remova arames usados para selar sacos de papel ou de plástico que serão introduzidos no forno.

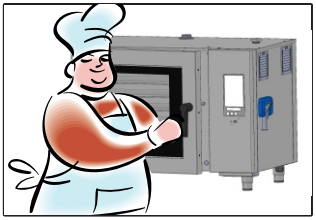
g) Não utilizar utensílios de plástico.

h) Não opere o forno se o mesmo estiver danificado. A porta do forno deverá fechar adequadamente.

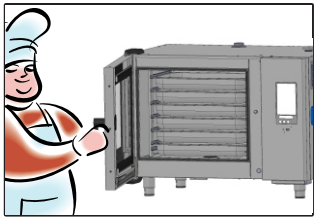
i) Não coloque qualquer objeto entre a porta e o batente do forno.

j) Use esse aparelho somente para as funções descritas neste manual.

l) CUIDADO: Para evitar queimaduras de vapor, abra a porta em dois passos:



1°) Deixe a porta entreaberta para a saída de calor e vapor do forno.



2°) Abra totalmente a porta.

K) Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

02.2 Recomendações de Higienização

a) Para fazer a higienização do equipamento é necessária a utilização de equipamentos de Proteção Individual (EPI), luvas de proteção, avental, máscara e óculos de proteção.

luvas de proteção

máscara de proteção

óculos de proteção

avental

b) Não permita que resíduos de alimentos ou outros detritos acumulem-se na superfície da porta e dobradiça para não prejudicar a vedação do forno.

c) Não utilize jato de água para a limpeza. Ver o capítulo de instruções de higienização.

d) O forno deve ser limpo regularmente e qualquer deposito de comida deve ser retirado.

e) Não manter o forno limpo causa deterioração da superfície e isto pode adversamente afetar a vida útil do aparelho e possivelmente resultar em uma situação perigosa.

02.3 Recomendações de Instalação

a) Sempre seguir o **croqui de instalação** para a instalação do equipamento, este documento vem anexo junto ao manual, além de ser enviado por e-mail no ato da aprovação do pedido, também está disponível em nosso site (www.praticafornos.com.br), em caso de dúvidas entrar em contato com a Assistência Técnica Prática: 35 3449 1200 – Opção 3.

b) O aterramento do forno é obrigatório.

c) O forno deve possuir um disjuntor exclusivo.

d) Não molhe o fio de força ou a tomada.

e) Mantenha o cabo de força longe de superfícies aquecidas.

f) Se o cabo de força for danificado, ele deverá ser trocado apenas por técnicos autorizados.

g) Somente técnicos autorizados devem abrir o painel do equipamento.

h) Para evitar a movimentação do cabo de alimentação, recomendamos a utilização de um prensa cabos.

i) Em caso da voltagem do forno ser 380 volts, deverá estar disponível um cabo neutro (independente do aterramento).

j) Para fornos a gás:

- Em caso de vazamento de gás, suspenda imediatamente a utilização do equipamento e acione a assistência técnica.

- Caso soe o alarme e a mensagem de falta de gás: ERR GAS, apareça no painel, desligue o equipamento, inspecione o sistema de gás e volte a ligá-lo. Se o

problema persistir, suspenda o uso e chame a assistência técnica (35 3449 1200 – Opção 3).

- Semestralmente solicite uma inspeção de pressão, mangueiras, registros, válvulas e conexões da rede por um técnico habilitado.

- É obrigatório o uso de coifa para eliminar os gases provenientes da combustão.

02.4 Recomendações Gerais

a) Não cubra ou bloqueie qualquer abertura do aparelho.

b) Não utilize o forno em ambientes externos.

c) Não utilize esse produto próximo de água. Exemplo: próximo da pia da cozinha, em um porão molhado ou próximo da piscina.

d)Caso o material dentro do forno entre em combustão, mantenha a porta do forno fechada, desligue ou desconecte o forno da tomada. A energia elétrica poderá ser desligada no disjuntor do forno.

e) Não utilize o interior do forno para secar roupas ou guardar utensílios.

f) Não guardar alimentos dentro do forno quando o mesmo não estiver em operação.

g) CUIDADO: Se a porta ou selo da porta estiverem danificados, o forno não deve ser operado até que os mesmos sejam reparados por uma pessoa qualificada.

h) ATENÇÃO: Ao acionar o disjuntor do forno, aguarde cinco segundos para liga-lo.

i) Para utilizar a água do forno para cocção, recomendamos a instalação de um filtro purificador na entrada de água do equipamento.

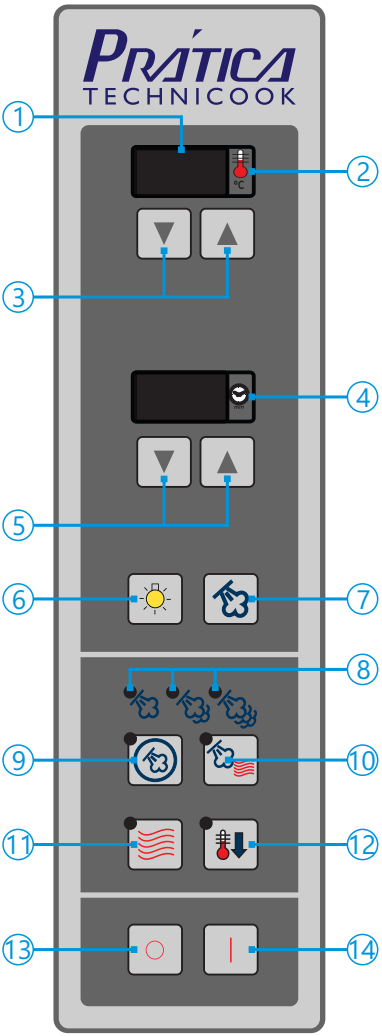
j) ATENÇÃO: Caso houver queda de energia poderá haver água no interior do forno.

l) ATENÇÃO: Caso houver queda de energia durante algum processo em andamento do forno, esta operação será perdida (não perderá nenhuma receita já salva).

k) IMPORTANTE: Esvazie regularmente a calha da porta ou batente do forno para não transbordar a água acumulada, está água é proveniente da condensação do vapor no vidro. Somente remova a calha vestido com luvas térmicas.

0.3 OPERAÇÃO DO FORNO COMBINADO

03.1 Painel de Comando



① **Indicador de Temperatura:** Mostra a temperatura que deverá ser alcançada.
② **LED:** Quando aceso indica que a temperatura estabelecida não foi atingida.
③ **Ajuste de Temperatura:** Configura a temperatura que deverá ser atingida.
④ **Indicador de Tempo:** Mostra o tempo restante para o término do processo.
⑤ **Ajuste de Tempo:** Configura o tempo para cocção dos alimentos, um alarme sonoro avisará o termino do processo.
⑥ **Botão de Iluminação:** Liga e desliga a luz interna do forno, não é recomendado deixá-la permanentemente acesa.
⑦ **Botão Vapor Manual:** Injeta vapor no interior da câmara.
⑧ **Indicador de Nível de Vapor:** Nas funções que utilizam o recurso vapor, os led's mostram o nível de vapor. Somente na função Vapor Combinado o nível de vapor pode ser selecionado.
⑨ **Função Vapor Combinado:** Para trabalhar com temperatura e vapor, pode regular o tempo, temperatura e o nível de vapor.
⑩ **Função Cozinhar no Vapor:** Para trabalhar com o vapor na câmara e temperatura em torno de 98°C, pode regular o tempo.
⑪ **Arrefecimento do forno:** Para esfriar o forno rapidamente.
⑫ **Função Ar Quente:** Para trabalhar somente com a temperatura da câmara, pode regular o tempo e temperatura.
⑬ **Botão Liga:** O forno entra em operação.
⑭ **Botão Desliga:** Desliga o forno.

03.2 Função Forno Combinado

Descongelar: Temperaturas baixas (para evitar a cocção dos alimentos). Máxima de 60ºC e vapor regulado em médio ou alto.

Cozinhar no vapor: Temperatura em torno de 100 ºC com vapor alto. Reproduz-se ambiente de panela com água fervente. Temperatura de água fervente.

Assar: Temperaturas que variam de 130 ºC a 180 ºC sendo, em torno de 150 ºC e ar quente seco, recomendada para as confeitarias. Trabalhamos temperaturas médias para massas doces em função da caramelização e escurecimento precoce do assado.

Assar com Vapor: Utilizada no preparo de carnes. Normalmente vapor regulado em médio e com temperaturas variando de 130 a 180ºC.

Fritar, Grelhar, Gratinar: Temperaturas em torno de 200ºC. Para filés mal passados e selar carne, trabalhar com temperatura altas: 230 a 250ºC. Para a preparação das frituras, os produtos são colocados sobre grelhas ou GNs rasas untadas; borrifar óleo sobre os mesmos e levar ao forno pré-aquecido em altas temperaturas.

Regenerar: Função de reaquecer os alimentos sem que percam suas características físico-químicas. Temperaturas de 90 a 120 ºC com Vapor Alto, para alimentos úmidos (arroz, carnes, legumes) e sem vapor automático para alimentos secos (pães, bolos, salgados). Para o caso específico de pães, tanto doces quanto salgados, orientamos para no início do processo injetar manualmente o vapor por 1 ou 2 segundos (botão Vapor Manual) e continuar na função de ar quente. O tempo irá variar de acordo com a espessura do alimento. Deve ser consumido ainda quente.

Banho Maria: Função de manter os alimentos aquecidos até o momento de serem servidos. Temperatura de até 80ºC com vapor médio ou alto.

Quadro resumo de funções

FUNÇÃO	TEMPERATURA	NÍVEL DE VAPOR
Cozinhar ao vapor	100 °C	Vapor alto
Assar massas doces	150 °C	Calor seco
Assar carnes	180 °C	Metade do tempo com vapor médio e metade com calor seco
Assar massas salgadas	180 °C	Calor seco

Gratinados, Grelhados e frituras	200 °C ou mais	Calor seco
Regeneração	100 °C a 120°C	Vapor médio ou alto
Descongelar	60 °C	Vapor alto
Banho Maria	80 °C	Vapor alto
Higienização	70 °C	Vapor alto

03.3 Recomendações gerais

• Espaço: Respeitar espaço entre os alimentos e entre as gastronorms para que haja circulação de calor entre eles.

• Determinar Temperaturas: Sempre selecionar uma temperatura adequada a finalidade do processo. Variação em escala de 30 °C a 250°C.

• Temperaturas inferiores: Sempre trabalhar com temperaturas inferiores àquelas utilizadas nos fornos convencionais, pois nos fornos combinados a troca de calor entre o alimento e o ambiente da câmara de cocção é mais eficiente devido a convecção forçada (turbilhonamento).

• Temperatura x Tempo x Espessura: O tempo e a temperatura irão variar de acordo com a espessura e textura dos alimentos. Assim, quanto maior a espessura do alimento, menor a temperatura e maior o tempo a ser utilizado e, quanto menor a espessura, maior a temperatura e menor o tempo.

↑ Espessura = ↑ Tempo ↓ Temperatura
↓ Espessura = ↓ Tempo ↑ Temperatura

• Pré-Aquecimento: Para todas as situações, sempre fazer o pré-aquecimento na temperatura em que se irá trabalhar, por 5 a 10 minutos.

• Evitar abrir continuamente o forno durante algum processo. Tal procedimento aumenta o tempo de preparação. Quando a porta do forno é aberta ele perde calor.

• Vários produtos ao mesmo tempo, podem ser preparados, desde que a

temperatura e a função sejam compatíveis. Citamos o exemplo que uma carne pode ser cozida junto com vários outros legumes (condição de cozinhar no vapor - temperatura de100 ºC e função de cozinhar no vapor). Ao final de determinado tempo teremos os legumes cozidos e a carne continuará processando em temperatura mais alta para dourar, mesmo com vapor.

- Açúcares x Cor dos produtos assados. Qualquer fonte de açúcar (suco de frutas, de legumes, refrigerantes, cervejas, vinhos, refrescos, mel, açúcar, shoyu,) que venha a ser incorporado no tempero de algum produto para assar, fritar ou grelhar, dará origem a um produto final com cor mais escurecida (marrom, avermelhado, ou dourado). É indicado principalmente para carnes brancas.

- Definir GN: Selecionar adequadamente a GN para cada aplicação.

04. HIGIENIZAÇÃO

Aumente a vida útil do seu equipamento, reduzindo despesas e mantendo a eficácia de funcionamento, através dos seguintes cuidados.

04.1 Cuidados Gerais

CERTO

✓ Os melhores produtos para conservar o aço inox são a água, o sabão e os detergentes suaves e neutros, aplicados com um pano macio ou uma esponja de nylon. Depois, basta enxaguar abundantemente, de preferência com água morna, e então secar bem;

✓ A secagem é um dos passos mais importantes para evitar o aparecimento de manchas na superfície do equipamento;

✓ As marcas de dedos devem ser removidas com um pano macio ou toalha de papel umedecida em álcool isopropílico (encontrado em farmácias);

✓ No caso de sujeira moderada, quando a limpeza de rotina não for suficiente, aplique uma mistura feita com bicarbonato de sódio dissolvido com álcool de uso doméstico, até formar uma pasta, usando um pano macio ou uma bucha de nylon para passar na superfície de aço inox. Depois, basta enxaguar

abundantemente, de preferência com água morna, e então secar bem. Tenha atenção ao limpar as partes eletrônicas do equipamento; que deve ser desligado da fonte de energia durante o processo;

✓ Para sujidades mais densas, como gordura, utilizar desincrustante. Os desincrustantes devem ser alcalinos e ser de coloração transparente, ou no máximo amarelada. Tons mais avermelhados possuem substância muito agressivas ao inox, podendo danificar as estruturas do forno.

✓ Alvejantes e água sanitária podem ser usados ocasionalmente, desde que diluídos em água nas concentrações recomendadas e enxaguados em abundância para assegurar a completa remoção do produto.

ERRADO

× Derivados do petróleo e ceras automotivas recuperam o brilho e protegem o aço inox, mas não devem ser utilizados, pois contaminam os alimentos;

× Nunca utilize esponja de aço comum, pois risca e pode deixar partículas prejudiciais ao inox, nem raspe a superfície com lâminas ou espátulas;

× Evite esfregar em movimentos circulares. O recomendado é efetuar a ação no sentido do escovado do inox;

× Na limpeza do aço inox, não use ácidos e produtos químicos para piscina, ácido de bateria, ácido muriático, removedores de tintas ou similares;

× Evite o contato prolongado do aço inox com soluções altamente concentradas de sal, principalmente a altas temperaturas;

04.2 Cuidados Periódicos

- Desligar da fonte de energia e retirar os produtos do seu interior;
- Passar um pano na parte úmida na parte frontal do painel, onde fica o controlador, evitando assim o acúmulo de poeira nos botões;
- Retirar o excesso de produto com um pano úmido do interior da câmara e secar com um pano macio.

CÓDIGO: 030073
Versão 3 - Junho - 2015

PRÁTICA
TECHNICOOK

Rodovia BR 459 - Km 101
Pouso Alegre - MG - Brasil
CEP 37.550-000
Tel. (35) 3449-1200
pratica@praticabr.com

www.praticabr.com